(E) Manual de instrucciones

(GB) Instruction manual

(F) Notice d'instructions

(DE) Bedienungsanleitung

HPP-960





Manual de instrucciones

ESPANOL

Instruction manual

ENGLISH

Notice d’Instructions

FRANCAIS

Bedienungsanleitung

DEUTSCH

D In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer Markierung versehen.
Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen.
Auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation ist folgendes Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist Entsorgen Sie dieses Produkt im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte.
Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.
Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.

GB This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
The symbol on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.
Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.
For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

F Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).
En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.
Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.
Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.
Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

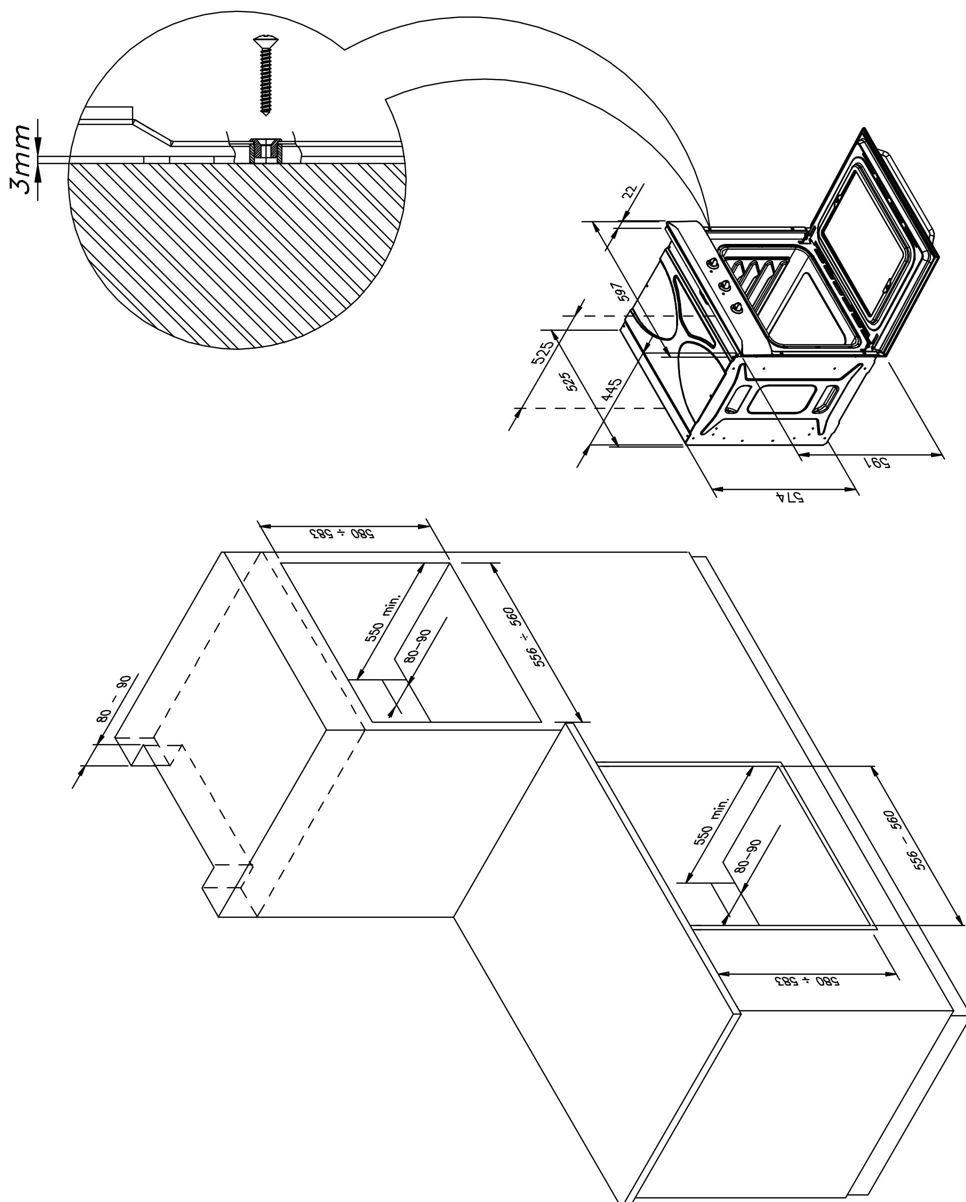
NL Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).
Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product als afval.
Het symbool op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.
Afdanking moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking.
Voor nadere informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met het stadskantoor in uw woonplaats, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

E Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2002/96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.
El símbolo en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto, indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Es necesario entregarlo en un punto de recogida para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos.
Deséchelo con arreglo a las normas medioambientales para eliminación de residuos.
Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde adquirió el producto.

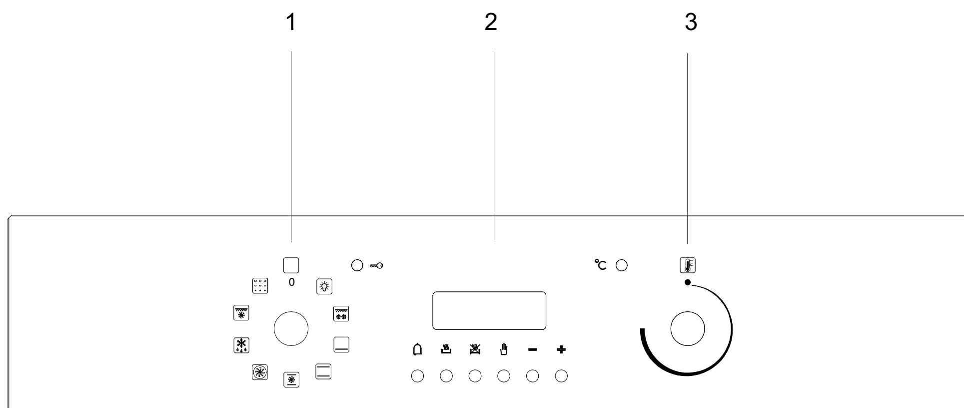
P Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/EC sobre Resíduos de equipamento eléctrico e electrónico (REEE).
Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam derivar de um manuseamento de desperdícios inadequado deste produto.
O símbolo no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não pode receber um tratamento semelhante ao de um desperdício doméstico.
Pelo contrário, deverá ser depositado no respectivo centro de recolha para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico.
A eliminação deverá ser efectuada em conformidade com as normas ambientais locais para a eliminação de desperdícios.
Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte o Departamento na sua localidade, o seu serviço de eliminação de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

I Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.
Il simbolo sul prodotto, o sulla documentazione di accompagnamento, indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.
Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.
Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Diagrama de introducción del horno
Oven slot-in diagram
Schéma d'installation du four
Plan für den Einbau des Bauckofens



Panel de mandos / Control panel / Tableau des commandes / Schalterblende



1. Selector de funciones / Cooking function selector / Selecteur de fonctions / Wahlschalter
2. Programador / Programmer / Programmateur / Programmierer
3. Termostato / Thermostat / Thermostat / Thermostat

Índice

Aparato que cumple con las directivas CEE

Empleo del horno

Consejos para el correcto uso

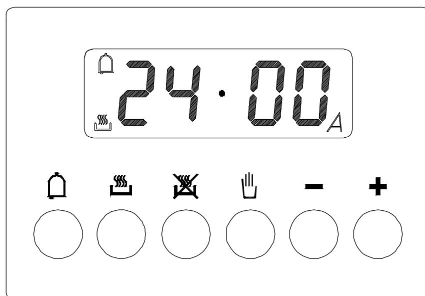
Antes del primer uso, es preciso hacerlo funcionar en vacío a la máxima temperatura durante 40 minutos. Después de esto, el horno está listo para el normal uso.
Para hornear correctamente, es aconsejable no introducir nunca los alimentos en el horno frío, sino esperar que el mismo haya alcanzado la temperatura elegida.
No emplee nunca la grasera como bandeja para asar. Esta sirve para recoger los jugos y las grasas que normalmente se derriten cuando se emplea la parrilla del horno o se cuece la carne en la parrilla. En este caso, aconsejamos verter agua en la grasera para evitar malos olores y humos.
Se desaconseja apoyar la grasera en el fondo del horno, para no dañar su esmalte.
No recubra nunca las paredes del horno con hojas de aluminio, especialmente la parte inferior de la cámara de cocción.
Las eventuales reparaciones tienen que realizarse por personal especializado y provisto de la acreditación correspondiente.
Sírvanse ponerse al habla con nuestro centro de asistencia más próximo y pedir sólo repuestos originales.
Limpiar el horno cada vez que se utilice para quitar más fácilmente la suciedad.
Hay que limpiar las paredes autolimpiantes con agua y jabón (véanse las instrucciones para la limpieza).

¡AVISO! MANTENGA A LOS NIÑOS ALEJADOS DURANTE EL FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

Programador electrónico con display de la temperatura

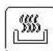
Funciones del mismo:

- Reloj de display iluminado con indicación de 24 horas
- Avisador acústico (máximo 23 horas y 59 minutos)
- Programación automática (inicio y fin de la cocción)
- Programación semi-automática (sólo inicio ó sólo fin de la cocción).
- Display de la temperatura



Descripción de los botones

 " TIMER " AVISADOR ACÚSTICO

 " TIEMPO DE COCCIÓN "

 " HORA FINAL DE COCCIÓN "

 " FUNCIONAMENTO MANUAL "

 " AUMENTO CIFRA MARCADOR Y TEMPERATURA (DISPLAY) "

 " DISMINUCIÓN CIFRA MARCADOR Y TEMPERATURA (DISPLAY) "

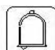
Significado de los símbolos iluminados

«A» (intermitente) = programador en posición automática, pero no programado.

«A» (iluminación fija) = programador en posición automática y programado.

 Indica que se está efectuando una cocción manual.

 más «A» : cocción automática.

 más  : timer en función

Reloj electrónico

Indica las horas (0-24) y los minutos. Inmediatamente después de la conexión (también después de un eventual corte de energía eléctrica) aparecerán TRES dígitos intermitentes en el panel.
Para insertar la hora correcta es necesario pulsar y después uno de los botones (+) ó (-), hasta alcanzar la hora correcta.
La velocidad de cambio del marcador se incrementará notablemente unos segundos después de iniciar la presión sobre los botones (+) y (-).

Cocción manual
(sin uso del programador)

Para usar el horno sin auxilio del programador, es preciso cancelar la indicación «A» intermitente, para lo cual hay que presionar sobre el botón .
Si el indicador «A» esta fijo (lo cual indica que el horno está programado) hay que proceder a cancelar previamente el programa pulsando y llevando el marcador a 0.

Cocción automática
(inicio y fin de cocción)

1) Programar el tiempo de duración de la cocción mediante .

2) Programar la hora de finalización de la cocción mediante .

3) Seleccionar temperatura y función deseadas mediante los mandos del termostato y selector.

Tras estas operaciones, aparecerá el símbolo «A» de manera fija en el marcador, indicándonos que el horno ha quedado programado.

Ejemplo práctico:
Queremos realizar una cocción de 45 minutos y que la misma finalice a las 14,00 h.

- Pulsando fijamos 0.45 en el marcador

- Pulsando fijamos 14.00 en el marcador

Después de estas operaciones reaparecerá la hora actual en el marcador así como el símbolo «A» indicándonos que nuestra programación ha sido entendida y memorizada.

A las 13.15 h. (14.00 h menos 45 minutos), el horno se pondrá en funcionamiento automáticamente.

A las 14.00 h. se parará automáticamente la cocción, sonando la señal acústica intermitente. La silenciaremos pulsando .

Cocción semi automática

A. Programación del tiempo de duración de la cocción.

B. Programación de la hora de final de cocción.

A) Fijar el tiempo de cocción elegido mediante el botón . Se iniciará inmediatamente la cocción apareciendo en el marcador el símbolo «A» .
Transcurrido el tiempo programado se interrumpirá la cocción y sonará la señal acústica intermitente. Eliminarla según indicado anteriormente.

B) Fijar la hora de final de cocción elegida mediante el botón . Se iniciará inmediatamente la cocción apareciendo en el marcador los símbolos «A» .
Llegada la hora fijada de fin de cocción, se interrumpirá la misma y sonará le señal acústica intermitente. Eliminarla según lo indicado anteriormente.

En cualquier momento se puede visualizar el estado de la programación pulsando el botón correspondiente . En cualquier momento se podrá también anular la programación pulsando y llevando el marcador a cero. Pulsando después se dispondrá el horno para el funcionamiento manual.

Avisador electrónico

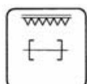
La función del «timer» consiste unicamente en un avisador acústico que puede ser regulado por un período máximo de 24 horas 59 minutos.
Para regular el tiempo, présionar sobre el pulsante y al mismo tiempo (+) ó (-) hasta obtener en el cuadrante el tiempo deseado. Terminada la regulación, sobre el cuadrante reaparecerá la hora del reloj junto al simbolo .
EI recuento a la inversa se iniciará inmediatamente y podrá ser visualizado sobre marcador en cualquier momento, con la simple presión del botón . Al agotarse el tiempo, se apagará el símbolo y se activará una señal acústica intermintente que podrá ser interrumpida presionando el botón .

¡ATENCION! el corte de suministro de energía eléctrica provoca la cancelación de las funciones programadas, reloj incluido. Una vez restablecido el suministro aparecerán tres ceros intermitentes y se podrá reprogramar.

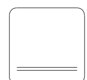
Funciones del selector



Luz
Se enciende la luz interiora del horno.



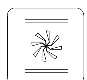
Grill y asador automático
Seleccione la temperatura deseada, manteniendo la puerta del horno cerrada.
La activación automática del asador se produce al mismo tiempo que el encendido del grill. Función adecuada para grellar pequeñas quantidades de alimentos.



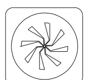
Solera
Se aconseja mantener la puerta del horno cerrada.
Este tipo de cocción es especialmente adecuado para calentar los alimentos.



Cocción tradicional
Seleccione la temperatura deseada; el indicador luminoso amarillo permanecerá encendido hasta que el horno alcance la temperatura prefijada.
Se aconseja precalentar el horno antes de introducir en él los alimentos.



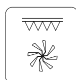
Cocción tradicional y ventilador
Este tipo de función supone una integración entre la convección natural y la ventilación. Cocción indicada para cocinar pan, pizza, lasaña.



Cocción ventilada
La cocción con aire caliente permite cocinar distintos tipos de aliemntos (pescado, carne, etc.) sin que se produzcan transmisiones de gusto ni olores de uno a otro.



Descongelación
Solamente se pone en marcha el ventilador, sin propagar el calor puesto que no está funcionando el termostato.
La puerta del horno debe estar cerrada. Esta función permite descongelar los alimentos utilizando aproximadamente 1/3 del tiempo que se emplea normalmente.



Grill ventilado
Seleccione la temperatura deseada, manteniendo la puerta del horno cerrada.
Función adecuada para una cocción uniforme de los alimentos.



Función de autolimpieza del horno
Girar la botón de selección en esta función, esta regulación es posible solamente por medio del tiemporizador, el ciclo de autolimpieza dura 1,5 horas.
Antes de utilizar esta función pirolítica, es necesario quitar todos los accesorios del horno. Durante la función pirolítica, la lámpara del horno está apagada.

Uso del grill

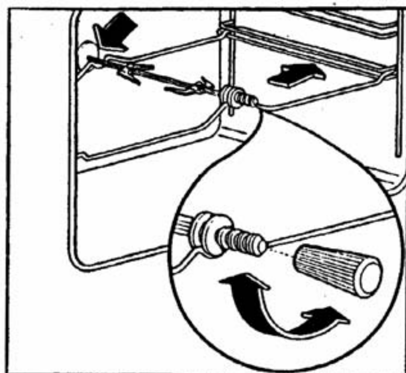
Consejos útiles

Por medio del grill pueden cocinarse todo tipo de carnes, brochetas, pescados y verduras.
Las carnes rojas cortadas en tiras delgadas y los pescados llanos o en lonchas tienen que asarse muy rápidamente y lo más cerca posible al grill. Las carnes blancas, los pescados gruesos y las verduras hay que mantenerlos más alejados del grill; en estos casos la duración del asado será algo más larga.
Retire la carne del congelador unas horas antes de asarla. Se aconseja depositar la carne sobre hojas de papel absorbente: resultará más sabrosa y no se correrá el riesgo de una descongelación incompleta en su interior.
Condimentar la carne con pimienta o especias antes de asarla, pero salarla sólo después de la cocción, porque de otra manera resultará menos jugosa.
Unte todos los alimentos con un poco de aceite, a ser posible con un pincel ancho y chato. No pinche nunca los alimentos durante su cocción, ni aún cuando haya que darles la vuelta, porque su jugo se evaporaría y la parrillada resultaría seca.

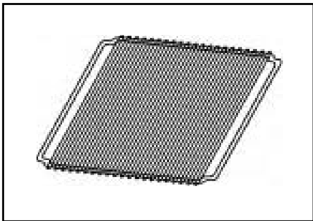
IMPORTANTE: antes de empezar la cocción, la parrilla tiene que estar muy caliente.

Uso del asador

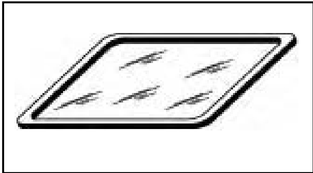
El rustepollos funciona siempre simultaneamente con la resistencia del grill. Traspasar longitudinalmente la carne con el espadín y bloquearla con los pinchos.
Después proceder del modo siguiente:
introducir la punta del espadín en el mástil cavo del motor situado en el fondo del horno. Alojar el cuello circular del espadín sobre el soporte.
Despojar el espadín de la empuñadura plástica utilizada en las anteriores operaciones, dejándola fuera del horno durante la cocción.
Introducir la bandeja recogegrasas en el nivel más bajo.
Después de cerrar la puerta, seleccionar la función del asador.
Una vez terminado el asado, reponer la empuñadura en el espadín y extraerlo.



Accesorios del horno



Parrilla porta - alimentos (accesorio opcional) Se emplea como soporte para los moldes de pastelería, los platos a gratinar, la bandeja para pastelería y las carnes a asar a la parrilla.



Bandeja - Grasera
Se emplea por lo general para recoger los jugos de las parrilladas (hay que retirarla del horno en caso de que no se utilice).

Tabla de temperaturas y tiempos de cocción

Estas tablas son aproximadas; puesto que depende del gusto y de la experiencia de quien utiliza el horno, y también sobre todo de que los alimentos a cocer sean frescos o no y de la calidad de los mismos.

REGULACIONES PERSONALES

TIPOS DE ALIMENTOS	TEMP. °C	TIEMPOS MIN.	TEMP. °C	TIEMPOS MIN.
• Pan y galletas				
Pizza	220	20/30		
Pan de sandwich o cocido en molde	190/200	45/60		
Panecillos y sandwich	150/160	20/25		
Pan blanco	175/210	25/40		
Galletas (sablés 2a o 3a guía horno)	125/140	20/30		
• Tartas y pastelería variada				
Tarta de bizcocho	160	40/45		
Tarta milhojas	190	25/35		
Tarta de chocolate	175	25/35		
Tarta de frutas	120/140	50/70		
Rollitos	190/200	12/18		
Lionesas	180	15/20		
Vol-au-vent	175	20		
Bizcochos de hojaldre	180	20		
Bollos de pastaflora	180	20		
Biscochuelo	125	20/25		
Suflés	180/200	20		
Merengues	120/125	25/35		

REGULACIONES PERSONALES

TIPOS DE ALIMENTOS	TEMP. °C	TIEMPOS MIN.	TEMP. °C	TIEMPOS MIN.
• Carnes de animales domésticos				
Carne de vaca estofada (de 1/1,5 kg)	150/160	180/210		
Ternera asada (de 1/1,5 kg)	150/160	120/150		
Guiso de carne picada (de 1/1,5 kg)	180/190	90/120		
Cordero (pierna o espaldilla)	150/160	60/90		
Cabrito (pierna o espaldilla)	150/160	45/60		
Cerdo (lomo o jamón)	175	45/60		
• Caza				
Liebre asada	150/160	60/90		
Faisán tierno asado	150/160	60/90		
Perdices	150/160	45/60		
Gamuza, gamo, ciervo asado	150/160	90/120		
• Pollo				
Pollo o capón	170	90/120		
Pichón asado	150/160	80/100		
Pavo	150	90/120		
Ganso	160	150/180		
Pato	175	180/200		
• Pescado				
Pescados en general	200	15/20		
• Varios				
Gulasch (estofado 1/1,5 kg)	180/190	60/75		

Posición correcta de la parrilla porta-alimentos (en relación con el grill)

Bistecs delgados o poco hechos: posición más alta posible

Carne en gruesas piezas poco hecha: posición mediana

Carne en gruesas piezas muy hecha: posición baja

Limpieza y mantenimiento del horno

Importante

Antes de realizar el mantenimiento del horno, hay que desconectar siempre el enchufe de la toma de corriente o cortar el suministro de corriente en la línea de alimentación por medio del interruptor general de la instalación eléctrica.

Limpieza y mantenimiento

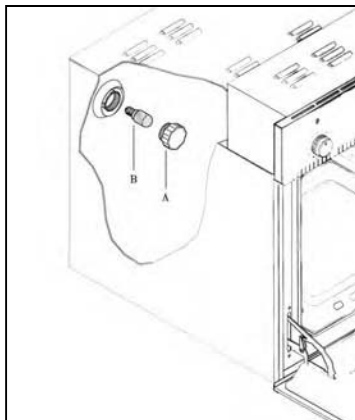
Las piezas de Acero inoxidable y esmaltadas quedarán siempre como nuevas con tal que se limpien con agua o con productos específicos, secándolas esmeradamente. Evítese el empleo de productos con alto conteniendo de cloro o sus soluciones desleídas, sosa cáustica, detergentes abrasivos, salfumant, vinagre, lejía o otros productos que puedan arañar o esmerilar las superficies. Las manchas que pueden aparecer en el fondo del horno, con composición variada (jugos, azúcares, albúminas y grasas) siempre proceden de salpicaduras o derrames de alimentos. Las salpicaduras se originan durante la cocción de las carnes asadas y están causadas por el empleo de una temperatura demasiado elevada; al contrario, los derrames están causados por el empleo de recipientes demasiado pequeños o por una evaluación equivocada de los aumentos de volumen durante la cocción. Se pueden remediar estos dos inconvenientes empleando recipientes con borde alto o bien la bandeja que se suministra en dotación. Respecto a la limpieza de la parte inferior del horno, aconsejamos limpiar las eventuales manchas con el horno tibio. Cuanto más tiempo se tarda en acometer la limpieza, más difícil resultará quitar las manchas.

Limpieza de la puerta del horno

Hay que realizar la limpieza de la puerta del horno, ya sea por su interior como por la parte externa, estando el horno totalmente frío, utilizando agua caliente y evitando emplear paños ásperos. En las partes esmaltadas, y asimismo para el interior del horno, emplear agua caliente y detergentes no abrasivos.

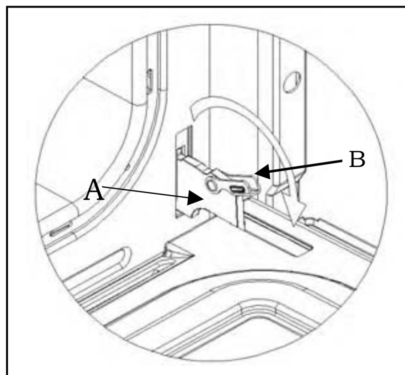
NOTA: Antes de emplear el aparato, retire la película protectora especial en plástico de los distintos componentes o piezas en Acero inoxidable que vayan recubiertos con la misma.

Sustitución de las lámparas del horno



En caso de que hiciese falta sustituir una de las lámpara interior del horno, ante todo hay que cortar la conexión eléctrica del aparato. A continuación, desatornille el casquete protector en vidrio (A), sustituya la lámpara y vuelva a colocar el casquete protector. La lámpara tiene que resistir temperaturas de hasta 300°C y tiene que reunir las características siguientes:
Potencia: 25 W Tensión: 220/240 V~ 50 Hz
Conexión: mignon (E14)

Desmontaje de la puerta del horno



Para facilitar la limpieza del horno es posible desmontar la puerta. Los hornos disponen, en efecto, de dos distintos tipos de bisagras, intercambiables entre sí:
bisagras con caballetes móviles
Las bisagras A están dotadas de dos caballetes móviles B.
Si la palanca B se eleva, la bisagra se libra de su alojamiento. Se puede levantar la portezuela hacia arriba y extraerla hacia el exterior, para llevar a cabo estas operaciones agarrar los costados de la puerta en proximidad de las bisagras.
Para volver a montar la puerta introducir ante todo las bisagras en sus acanaladuras. Luego, antes de cerrar la puerta **no hay que olvidarse de quintar los dos caballetes móviles B** que han servido para enganchar las dos bisagras.

Instrucciones para el instalador

Importante

Hay que realizar la instalación con arreglo a las normas y a las disposiciones vigentes.
La misma tiene que realizarse única y exclusivamente por personal especializado y con titulación para ello.

Notas características del mueble

Los componentes de los muebles en los que se empotrarán los hornos (materiales plásticos y madera chapeada) tienen que estar aplacados por medio de adhesivos que resistan el calor (máx. 150°C); los materiales y adhesivos inadecuados pueden causar deformaciones o desencolados.
El mueble tiene que permitir el pasaje libre de las conexiones eléctricas. Asimismo, el mueble debe ser suficientemente sólido como para soportar el peso del aparato. Hay que montar el horno de manera tal que esté firme en el hueco al efecto. Puede instalarse el horno en un mueble de columna o debajo de encimera, con tal que se garantice una ventilación adecuada. En caso de que se instale el horno en un mueble de columna, son precisos conductos de ventilación traseros con diámetro de 55 mm. por lo menos, en toda la anchura del mueble, con el fin de proteger en el curso del tiempo tanto el aparato como el propio mueble, además de mejorar su rendimiento. Para facilitar la conexión del aparato con la red de suministro eléctrico es oportuno que el mueble no tenga respaldo (parte trasera); esto ayuda también a lograr una ventilación mejor.

Conexión eléctrica

Importante

- Todos los trabajos de mantenimiento y regulación del aparato tienen que ser realizados sin conexión a la red eléctrica.

- Hay que realizar la conexión con arreglo a las normas y a las disposiciones vigentes.

- La misma tiene que realizarse única y exclusivamente por personal especializado y con título para ello.

- El aparato funciona con corriente alterna de 220/240V~ monofásica y 50 Hz.

- **ES OBLIGATORIA LA CONEXION A TIERRA.** Si la conexión a la red se hace directamente, hay que interponer un interruptor omnipolar suficientemente dimensionado para la carga del aparato, con abertura mínima entre contactos de 3 mm. y que cumpla con la reglamentación vigente.

- El cable de toma a tierra no puede estar cortado en ningún caso por el interruptor.

TODOS LOS TRABAJOS DE MANTENIMIENTO Y REGULACION DEL APARATO TIENEN QUE REALIZARSE SIN CONEXIÓN ELECTRICA

- Suministramos nuestros aparatos equipados con cable de alimentación sin enchufe; por consiguiente hay que conectar un enchufe normalizado en relación con la carga del aparato, teniendo en cuenta que el cable Amarillo - Verde tiene que conectarse con las tomas de tierra del enchufe. El enchufe de conexión tiene que ser de tipo normalizado y que cumpla con las normas y sea dimensionado para la carga del aparato.

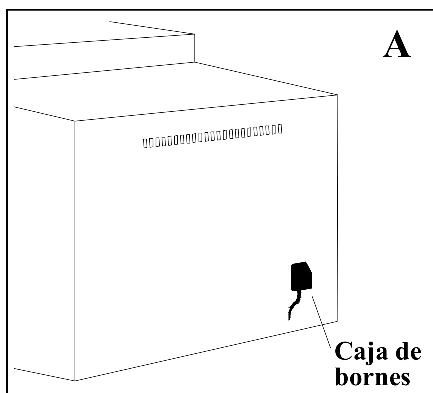
- Después de la conexión, ensayar los elementos calentadores, haciéndolos funcionar durante unos 5 minutos aproximadamente y eliminando la eventual humedad ambiente absorbida.

- La empresa constructora rechaza cualquier responsabilidad en caso de inobservancia de la reglamentación contra accidentes.

Sustitución del cable

En caso de que hiciese falta sustituir los cables de alimentación, hay que proceder como sigue:

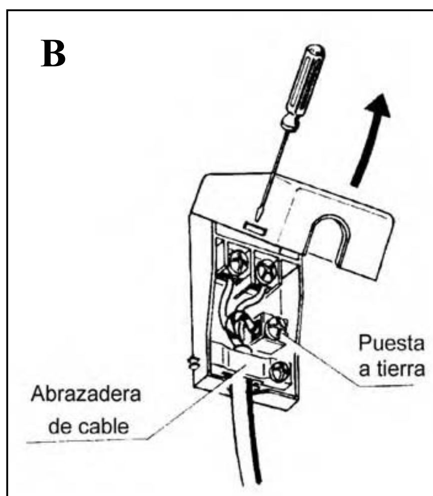
- Cortar el suministro de corriente eléctrica.
- Abra la tapa de la caja de bornes (fig. A)
- Conecte el cable de alimentación según señala la figura, teniendo en cuenta que el conductor amarillo-verde es el de toma a tierra
- El cable tiene que estar siempre asegurado por la abrazadera de cable (fig. B) que se encuentra en la caja de bornes, con el fin de que no pueda girar o desconectarse; el mismo no tiene que llegar a contacto en ningún sitio con una temperatura mayor de 75°C.
- El enchufe de conexión tiene que cumplir con la reglamentación y ser dimensionado para la carga del aparato.



CUIDADO: El cable de alimentación tiene que cumplir con la reglamentación vigente y reunir las características siguientes: cable de tres hilos con una sección mínima de 1,5 mm^2.

LA EMPRESA CONSTRUCTORA REHUSA CUALQUIER RESPONSABILIDAD CIVIL Y PENAL SI LA CONEXIÓN NO SE HA REALIZADO CON ARREGLO A LA REGLAMENTACION VIGENTE.

Este aparato cumple con las normas contenidas en las directivas de la Comunidad CEE: 87/308; 73/23; 93/68 y 89/336.



Datos Técnicos

DATOS	
Tensión	220-240V~ 50Hz
Potencia total	3,1 kW
Potencia de las resistencias:	
superior + grill	0,9 + 1,6 kW
solera	1,3 kW
circular	2,3 kW

Dimensiones útiles interiores:

Altura: 591 mm

Anchura: 597 mm

Profundidad: 547 mm

Volumen: 59 lt

Table of contents

Product in compliance with EC directives

Using the oven

Hints for correct use

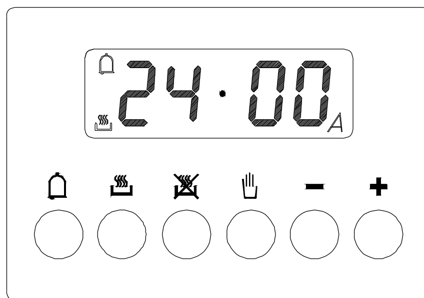
The first time you use the oven, switch on at maximum temperature and leave on, empty, for approximately 40 minutes. Once this time has elapsed, the oven is ready for normal use.
For best results, never place food inside the oven while still cold; the oven must always be pre-heated to the required temperature.
Never use the dripping pan as a roasting dish. It is normally used to collect the juices and fat during grilling. Remember to pour water into the dripping pan to prevent bad smells and smoke.
Never rest the dripping pan on the bottom of the oven as this can damage the enamel.
Never cover the oven walls, especially the bottom, with aluminium foil.
For repairs, contact specialist technical personnel.
Contact your nearest customer service centre, requesting original spare parts.

Clean the oven every time it is used as this will make it easier to remove the dirt. The self-cleaning walls must be cleaned with soap and water (see cleaning instructions).

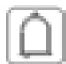
IMPORTANT : KEEP CHILDREN WELL AWAY FROM THE OVEN DURING OPERATION

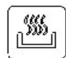
ELECTRONIC PROGRAMMER/ TEMPERATURE DISPLAY

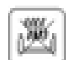
The electronic programmer is a device, which groups together the following functions:
- 24 hours clock with illuminated display
- Timer (up to 23 hours and 59 min.)
- Program for automatic beginning and end of cooking
- Program for semi-automatic cooking (either start or finish only)
- Displaying the required temperature. When selecting a required temperature, the temperature is displayed in centigrade degrees (°C)



Description of buttons

 " TIMER "

 " COOKING TIME "

 " END OF COOKING TIME "

 " MANUAL POSITION "

 " ADVANCEMENT OF THE NUMBERS OF ALL PROGRAMS - CHECK THE INSERTED TEMPERATURE"

 " TURNING BACK OF THE NUMBERS OF ALL PROGRAMS - CHECK THE INSERTED TEMPERATURE"

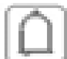
Description of lighted symbols

« AUTO » - (flashing) - Programmer in automatic position but not programmed.

« AUTO » - (always lighted) - Programmer in automatic position with inserted program.

 Manual cooking taking place

 + A Automatic cooking taking place

 +  Timer in operation

NOTE: After having selected the operation, a period of time will pass (about 3-4 seconds) before confirmation, during which the data may be modifies.

Digital clock (THE CLOCK MUST BE SET BEFORE OVEN WILL OPERATE)

Clock numbers show hours (0-24) and minutes.
Upon immediate hooking up of the oven or after a blackout, three zeros will flash on the programmer panel.
To set the hour it is necessary to first push and release the button. Then using the “+” or “-” button set the correct time of the day.
When the actual time is inserted, release the buttons in order to make function the clock.

Manual cooking without using the programmer

To use manually the oven, that is, without the auxiliary programmer, it is necessary to cancel the flashing «A» by pushing the button.
If the «A» message is displayed in permanent mode, indicating that the oven is programmed, it is impossible to set the timer to manual function and therefore the oven cannot be switched on. In this case the program must be firstly cancelled by pressing , then the manual function can be set. You can now select the required cooking function and temperature.

Timer
The timer can be used to measure a time period between 1 minute and 23 hours & 59 minutes.

1) Automatic cooking (start and end)

- Set temperature and cooking program required by using the thermostat and the selector knobs.
- Set the length of cooking time by pushing the button.
- Set the end of cooking time by pushing the button.

After this setting the symbol «A» will light.

An example: cooking lasts 45 minutes and is expected to stop at 14.00. First select the required temperature and cooking function by using the appropriate control knob.
Push and release the press the + button until you have set 0.45.
Push and release the press the + button until you have set 14.00.
After having finished the setting, the clock hour will appear on the panel and «A» symbol will light. This means the cooking program has been memorized.
At 13.15 h. (14.00 h. minus 45 minutes) the oven turns on automatically.
At 14.00 h. the oven turns off automatically, a buzzer goes on until it is stopped by pushing the button.
The symbol «A» will flash.

2) Semi-automatic cooking
A. Set the length of cooking time
B. Set the end of cooking time

A) Set the length of cooking time by pushing the button.
The oven will turn on immediately, the symbol «A» will light.
When the set cooking time has elapsed, the oven will turn off, a buzzer will ring until it is stopped as above described.
The symbol «A» will flash.

B) Set the end of cooking time by pushing the button.
The oven will turn on immediately, the symbol «A» will light.
At the set time, the oven will turn off and a buzzer will ring until it is stopped as above described.

The cooking program may be cancelled at any moment by pushing the , the oven can work manually.

NOTE: 1) and 2) functions or 1)+ 2) functions are active only if a cooking function has been selected.

Timer = buzzer

The timer program consists only of a buzzer, which may be set for a maximum period of 23 hours and 59 min.
To set the timer, push the button and, at the same time, + or - until you read the desired time on the display.
After the setting, the clock hour and the symbol will appear.
The countdown will start immediately and may be seen at any moment on the display by simply pressing the button.
At the end of the set time, the symbol will turn off and the buzzer will ring until it is stopped by pressing the button.
It is possible to change the sound (3 levels: low - medium - high): when it sounds, push "-" button.
NOTE: At end of cooking time, the sound beeps every second for a maximum of 7 minutes. To cancel the beeps press and release the button.

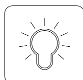
Cancelling an automatic cooking program

An automatic cooking program can be cancelled whenever by pushing the button. Now the oven can work manually.

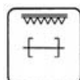
It is advisable not to leave food in the oven for long periods of time before automatic cooking proceeds. Always ensure commercially prepared food is well within its use by date and that home prepared food is fresh and of good quality.

When cooking is complete, do not leave food to stand in oven, but remove and cool it quickly if the food is not to be consumed immediately.
(DO NOT PUT HOT FOOD IN THE REFRIGERATOR OR FREEZER).

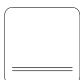
Cooking functions



Light
To turn on the light inside the oven.



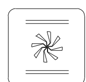
Centre grill and rotisserie
This function operates the centre grill element as well as the rotisserie motor.
An ideal way to produce a healthy small roast as all the fats are drained whilst cooking. Always make sure that the oven pan is in place to collect the fats and meat juices when cooking.



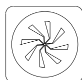
Bottom element only
Select the desired temperature between 50°C and 250°C.
Suitable for very slow cooking and warming up of food.



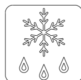
Traditional cooking



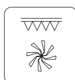
Traditional cooking with fan
By turning the thermostat knob, a desired temperature of 50°C to 250°C can be selected, keeping the door closed. This cooking mode integrates natural convection and ventilation.
Cooking mode suited to bake bread, pizzas and lasagne.
It is recommended that the oven be pre-heated.



Multifunction
The fan and the circular element come on. The heat is diffused by the fan to give an even temperature in the oven by adjusting the thermostat, a desired temperature of 50°C to 250°C can be obtained.
It is necessary to pre-heat the oven before introducing the food.



Defrosting
The fan motor comes on, but there is no heat. The oven door should be kept in the close position. Recommended use: for defrosting frozen foods in general, this will help cut down the defrosting time by about one third of the normal time.



Grill function with fan
The thermostat has to be set at the desired temperature between 50°C and 250°C.
The fan and the grill element allow a fast and deep cooking for particular food.
It is recommended that the oven be pre-heated for a few minutes.



Oven self-clean mode
Turn the selector knob to this function which can only be set via the timer, the cleaning cycle is 1,5 hours. All internal oven accessories must be removed before using the pyrolitic function.
During the pyrolitic function the oven light is disabled.

Using the grill

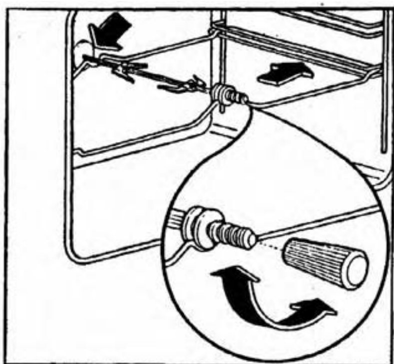
All types of meat, fish and vegetables can be cooked under the grill.

Red meat, cut into thin pieces and flat or sliced fish must be grilled very quickly and as near as possible to the grill. White meat, ordinary fish and vegetables must be kept farther away from the grill and in this case cooking will take slightly longer. Take the meat out of the freezer a few hours before grilling it. You are advised to rest the meat on sheets of absorbent paper: it will have more flavour and there will be no risk of it remaining frozen inside. Prepare and season the meat with pepper and spices before grilling but add salt only after cooking, otherwise it will tend to be dry. Brush all food to be cooked with a little oil preferably using a wide flat brush. Never prick the food during cooking, even when turning it, as the juices will come out and the food will become dry.

IMPORTANT: before beginning cooking, the grill must be hot.

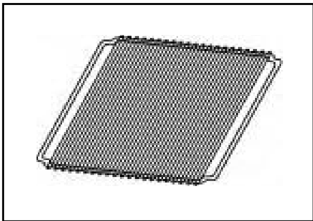
Using the turnspit

It is possible to use the turnspit and the grill together.
Meat has to be inserted onto the skewers and blocked by the two clamps.
Proceed now as follows:
Fit the tip of the spit in the hollow shaft of the motor on the back of the oven.
Rest the support in the spit groove. Unscrew and remove the handgrip.
Fit the drip pan in the lowest runner.
Set the selector to the turnspit position to operate the motor.
At the end of cooking, tighten the spit handgrip and take it out of the oven



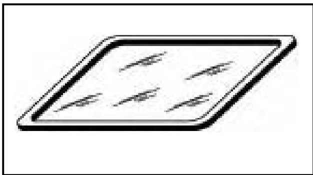
Oven accessories

Rack



Used as a support for baking tins, dishes etc. and grilled meat.

Dripping pan



Normally used to collect the juices from food during grilling (remove from oven if not required).

Temperature and cooking time table

Table intended as a guide which can vary according to the oven user's taste and experience and, in particular, the type of food.

CUSTOMISED SETTINGS

TYPES OF DISHES	TEMP. °C	MIN. TIMES	TEMP. °C	MIN. TIMES
• **BREAD AND BISCUITS**				
Pizza	220	20/30		
Sliced bread or rectangular loaf	190/200	45/60		
Sandwiches	150/160	20/25		
White bread	175/210	25/40		
Biscuits (2nd or 3rd oven runner)	125/140	20/30		
• **TARTS AND PASTRIES**				
Focaccia (flat bread)	160	40/45		
Millefeuille cake	190	25/35		
Chocolate cake	175	25/35		
Fruit tart	120/140	50/70		
Small cakes	190/200	12/18		
Vol-au-vent	175	20		
Small millefeuille cakes	180	20		
Buns	180	20		
Sponge cake	125	20/25		
Soufflés	180/200	20		
Meringues	120/125	25/35		

CUSTOMISED SETTINGS

TYPE OF DISH	TEMP. °C	MIN. TIMES	TEMP. °C	MIN. TIMES
• **MEAT**				
Stewed veal (1/1.5 kg)	150/160	180/210		
Roast veal (1/1.5 kg)	150/160	120/150		
Meat loaf (1/1.5 kg)	180/190	90/120		
Lamb (leg or shoulder)	150/160	60/90		
Kid (leg or shoulder)	150/160	45/60		
Pork (loin or ham)	175	45/60		
• **GAME**				
Roast hare	150/160	60/90		
Roast pheasant	150/160	60/90		
Partridges	150/160	45/60		
Chamois, roast venison	150/160	90/120		
• **POULTRY**				
Chicken or capon	170	90/120		
Roast pigeons	150/160	80/100		
Turkey	150	90/120		
Goose	160	150/180		
Duck	175	180/200		
• **FISH**				
Fish in general	200	15/20		
• **MISCELLANEOUS**				
Goulash (estofado 1/1,5 kg)	180/190	60/75		

Correct position of rack (in relation to grill)

Thin steaks: rare
top position

Thick steaks: rare
middle position

Thick steaks: well-cooked
bottom position

Oven cleaning and care

Important

Before carrying out any cleaning operation, switch the oven off, unplug and disconnect from the power supply via the master switch.

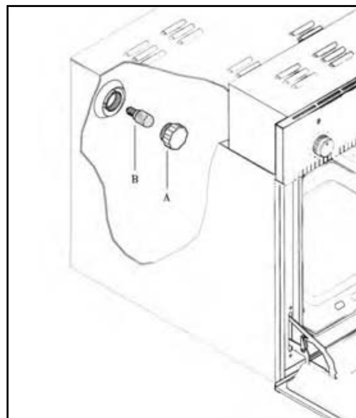
Cleaning and care

The stainless steel and enamel parts will stay new if cleaned with water or specific products and thoroughly dried. Avoid using products that contain chlorine or diluted solutions, caustic soda, abrasive detergents, hydrochloric acid, vinegar, bleach or other products that can scratch. Stains on the bottom of the oven (sauce, sugar, egg white or grease, for example) are always caused by spattering or overflowing of food. Spattering occurs during roasting and is due to the temperature being too high whereas overflowing occurs if the containers are too small or if increases in volume during cooking have not been taken into account. These two problems can be avoided by using containers with high sides or by using the dripping pan provided with the oven. For cleaning the lower part of the oven you are advised to remove any stains while the oven is warm – the longer you wait the more difficult it will be to remove the stains.

Cleaning the oven door

Clean the oven door inside and outside, when the oven is cold, using hot water and a soft cloth. Use hot water and non-abrasive detergents on the enamel parts and on the part inside the oven.
NOTE: Before use, remove the special film protecting the components and stainless steel parts.

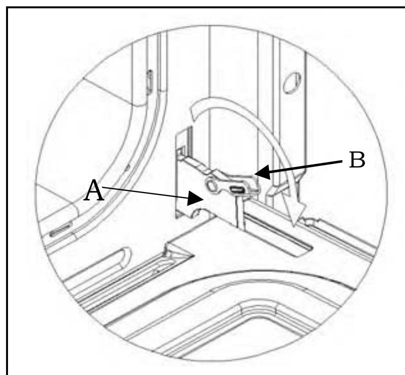
Replacing the oven light bulb



If you have to replace the oven light bulb, disconnect the appliance from the power supply. Remove the glass protection cover (A), remembering to re-fit it after replacing the bulb. The bulb must be able to withstand temperatures up to 300°C and comply with the following specifications.

Power: 25 W Voltage: 220/240 V~ 50 Hz
Connection: mignon (E14)

Removing the oven door



The oven door can be removed to facilitate cleaning of the oven. The ovens are provided with two **hinges with catches.** The hinges A are provided with two catches B.

If the catch B is raised, the hinge is released from its housing. The door can then be lifted up and taken out, sliding it towards the outside. To perform this operation, grip the door on the side near the hinges. To re-fit, first insert the hinges. Then, before closing the door, **remember to lower the two catches B** to connect the hinges.

Instructions for the installer

Important

The oven must be installed by qualified authorised personnel in compliance with current regulations.
Installation must be performed by specialist authorised persons only.

Characteristics of the unit

The components of the unit in which the oven is fitted (plastic and veneered wood) must be secured with suitable adhesive able to withstand the heat (max 150°C); inadequate materials and adhesives can warp or come unstuck.
The unit must permit free passage of the electrical connections and must be solid enough to withstand the weight of the appliance.
The oven must be slotted securely into the recess provided. The oven can be fitted inside a column unit or below the top of a modular unit if the latter guarantees adequate ventilation. If the oven is fitted in a column unit, rear ventilation ducts are necessary with diameter 55 mm throughout the width of the unit in order to protect the appliance and the unit in the long term and improve performance. To facilitate connection of the appliance to the mains and help improve ventilation, you are advised not to fit the back panel.

Electrical connection

Important

- All maintenance and adjustment work on the appliance must be performed with the power disconnected.

- The connection must be made in accordance with current regulations.

- The connection must be made only by a specialist authorised electrician.

- The appliance operates correctly with alternating current at 220/240 V~ single-phase 50 Hz.

- **THE APPLIANCE MUST BE EARTHED**. If the appliance is connected directly to the mains, an omnipole switch must be fitted sized for the load of the appliance with contact opening of at least 3 mm and in compliance with current regulations.

- The earth cable must not be interrupted by the switch.

ALL MAINTENANCE AND ADJUSTMENT WORK ON THE APPLIANCE MUST BE PERFORMED WITH THE POWER DISCONNECTED.

-The appliance is provided with electrical cable without plug; it must be connected to a plug sized for the load of the appliance, remembering that the yellow-green cable must be connected to the plug earth connection.
The connection plug must be sized for the load of the appliance.

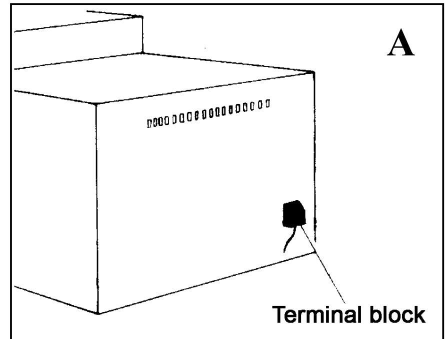
- After the connection, test the heating elements and operate them for approx. 5 minutes to remove the ambient humidity absorbed.

- The manufacturer accepts no civil or criminal liability if the connection is not made in compliance with current regulations.

Replacing the cable

The cable is replaced as follows:

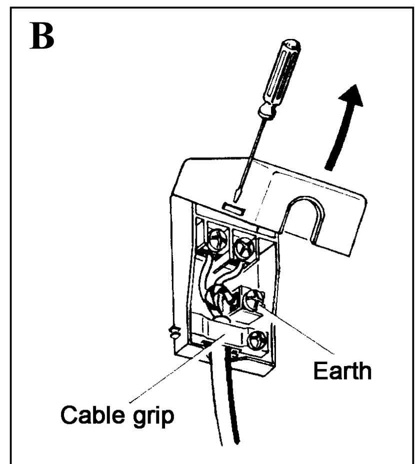
- Disconnect the power supply.
- Open the terminal block cover (fig. A).
- Connect the power supply cable as shown in the figure, remembering that the yellow-green lead is the earth.
- The cable must always be secured by the cable grip (fig. B) on the terminal block, so that it cannot rotate or become detached; it must not come into contact with temperatures above 75°C at any point.
- The connection plug must comply with regulations and be sized for the load of the appliance.



CAUTION: The power supply cable must comply with current regulations and have the following characteristics: three-wire cable with minimum section of 1.5 mm².

THE MANUFACTURER ACCEPTS NO CIVIL OR CRIMINAL LIABILITY IF THE CONNECTION IS NOT MADE IN COMPLIANCE WITH CURRENT REGULATIONS.

This appliance complies with the current EC regulations 87/308; 73/23; 93/68 and 89/336.



Technical specifications

SPECIFICATIONS	
Voltage	220-240V~ 50 Hz
Total power	3,1 kW
Power of resistances:	
top + grill	0,9 + 1,6 kW
bottom	1,3 kW
Circular	2,3 kW

Internal working dimensions:

Height: 591 mm

Width: 597 mm

Depth: 547 mm

Volume: 59 l

Table des matières

Appareil conforme aux Directives CEE

Utilisation du four

Conseils pour l’usage correct

La première fois qu’on utilise le four, il faut le faire fonctionner à vide pendant 40 minutes à la température maximum. Quand le temps indiqué est écoulé, le four est prêt pour l’usage normal.
Pour une cuisson correcte, on recommande de ne jamais introduire des aliments quand le four est encore froid, il faut d’abord le préchauffer à la température désirée.
Ne jamais utiliser la lèchefrite comme plat pour rôtir les aliments. Normalement, on l’utilise pour récolter les sauces et la graisse qui s’écoulent des grillades. On recommande de verser de l’eau dans la lèchefrite pour éviter les mauvaises odeurs et la fumée.
Ne jamais poser la lèchefrite sur le fond du four, car elle endommage l’émail.
Ne jamais recouvrir les parois et surtout pas le fond du four avec du papier aluminium,.
Pour toute réparation éventuelle, contacter le personnel technique spécialisé. S’adresser au Service Après-vente le plus proche, en demandant des pièces de rechange originales.

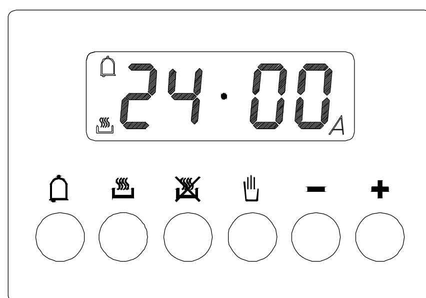
Nettoyer le four chaque fois que vous l'utilisez pour enlever plus facilement la saleté. Il faut nettoyer les parois autonettoyantes avec de l‘ eau et du savon (voir instructions pour le nettoyage).

IMPORTANT : MAINTENIR LES ENFANTS LOIN DU FOUR PENDANT SON FONCTIONNEMENT

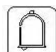
Programmateur électronique avec visualisation de la température choisie

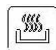
Le programmateur électronique regroupe les fonctions suivantes:

- Horloge de 24 h. avec affichage lumineux
- Timer, avertisseur sonore jusqu' à maximum 23 h. et 59 min.
- Programme en mode automatique de début ou fin cuisson
- Programme en mode semi-automatique (soit seul début cuisson soit seul fin cuisson).
- Visualisation de la température choisie



Description des fonctions des boutons

 “ TIMER ” AVERTISSEUR SONORE

 “ TEMPS DE CUISSON (DURÉE) ”

 “ FIN DE CUISSON ”

 “ POSITION MANUELLE ”

 “ AUGMENTATION DES VALEURS DE TOUS LES PROGRAMMES ”

 “ DIMINUTION DES VALEURS DE TOUS LES PROGRAMMES ”

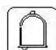
Description des symboles lumineux

« AUTO » - (clignotant) - Programmateur en mode automatique mais non programmé.

«AUTO» - (allumé en permanence) - Programmateur en mode automatique et programmé.

 Cuisson manuelle en cours

 + A Cuisson automatique en cours

 +  Minuterie en fonction

REMARQUE: après avoir sélectionné le mode de fonctionnement, une certaine période de temps s' ècoule avant la confirmation de la sélection (environ 3-4 secondes) pendant laquelle on peut modifier les données.

Horloge digitale

Les chiffres de l'horloge montrent les heures (0-24) e les minutes.
A la première mise sous tension ou après une interruption du courant trois chiffres clignotent sur le panneau.
Pour la mise à l'heure exacte, il faut en. foncer simultanément les boutons et EN MÊME TEMPS enfoncer ou le bouton [+] ou le bouton [-] jusqu'à fixer l'heure exacte.
La vitesse de réglage dépend de la pression exercée sur les boutons [+] et [-].

Cuisson manuelle (sans utilisation du programmateur)

Pour utiliser le four en mode manuel, donc sans utilisation du programmateur, il faut annuler le clignotement de «AUTO» en enfonçant le bouton .
Si «AUTO» ne s'éteint pas (cela veut qu'il y a encore un programme de cuisson en mémoire) il faut annuler le programme en enfonçant jusqu'à la mise à zéro de l'horloge.

Cuisson en mode automatique (début et fin cuisson)

1) Programmer la durée de cuisson en enfonçant le bouton .

2) Programmer l'heure de fin cuisson en enfonçant le bouton .

3) Déterminer la température et le programme de cuisson désirés en utilisant les boutons du thermostat et du commutateur.

Après ces opérations le symbole «AUTO» s'allumera en permanence, cela signifie que le four a été programmé.

Voilà un exemple pratique: l'utilisateur souhaite une cuisson de 45 minutes, qui doit terminer à 14 h.

- Enfoncer jusqu'à fixer 0.45.

- Enfoncer jusqu'à fixer 14.00.

Après ces opérations l'heure de l'horloge réapparaîtra et le symbole «AUTO» s'allumera, cela signifie que le programme a été accepté et mémorisé.

A 13.15 h. (14.00 h moins 15 minutes) le four s'allumera automatiquement.
Pendant la cuisson les symboles et «AUTO» s'allumeront.

A 14.00 h. le four s'éteindra automatiquement, un signal sonore retentira jusqu'à ce que l'on enfonce la touche .

Cuisson semi-automatique

A. Programmation du temps de cuisson

B. Programmation de l'heure de fin cuisson

A) Déterminer le temps de cuisson désiré en enfonçant le bouton .
Le four s'allumera immédiatement.
Les symboles «AUTO» et s'allumeront.
Écoulé le temps de cuisson programmé le four s'éteindra, un signal sonore intermittent retentira arrêter le signal sonore comme décrit ci-dessus.

B) Fixer l 'heure de fin cuisson en enfonçant le bouton .
Le four s'allumera immédiatement. Les symboles «AUTO» et s'allumeront.
A l 'heure fixée de fin cuisson, le four s'éteindra et un signal sonore intermittent retentira arrêter le signal sonore comme décrit ci-dessus. Le programme de cuisson peut être visualisé à tout moment en enfonçant le bouton correspondant.
La programmation peut être aussi annulée à tout moment en enfonçant le bouton et en mettant à zéro l'horloge. Ensuite en enfonçant le bouton le four peut être utilisé en mode manuel.

Remarque: les fonctions de cuisson automatique et semi-automatique sont actives uniquement si une fonction de cuisson a été sélectionnée.

Minuterie = avertisseur sonore

Le «timer» est uniquement un avertisseur sonore qui peut être réglé pour une période maximale de 23 heures et 59 min. Régler le timer en enfonçant le bouton et même temps [+] ou [-] jusqu'à obtenir le temps choisi.
Après avoir fixé le temps, l'heure de l'horloge reparaît et le symbole s'allume.

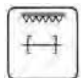
Le compte à rebours commencera immédiatement et peut être visualisé à tout moment en enfonçant le symbole .
A la fin de ce temps, le symbole s'éteindra et un signal sonore intermittent retentira jusqu'à ce que l'on l'arrête en enfonçant le bouton .

ATTENTION! L'interruption de l'alimentation électrique entraîne la mise à zéro de l'horloge et l'annulation de tous les programmes. Lorsque l' alimentation électrique est rétablie trois zéros clignotant apparaissent et on peut programmer de nouveau la cuisson.

FONCTIONS DU FOUR

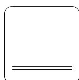


Lampe du four



Grill et tournebroche

Sélectionner la temperature désirée, en maintenant la porte du four fermée.
Type de cuisson indiqué pour petits aliments rôtis.



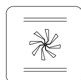
Chaleur inferieur

Sélectionner la temperature désirée.
Ce type de cuisson est particulièrement indiqué pour réchauffer les aliments.



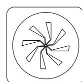
Cuisson traditionelle

Sélectionner la température désirée; le voyant jaune s'allumera jusqu'à ce que la température paramétrée soit atteinte.
On recommande de préchauffer le four avant d'introduire les plats.



Cuisson traditionelle avec ventilation

Sélectionner la temperature désirée, en maintenant la porte du four fermée.
Cuisson infiquée pour cuire pain, pizza, lasagne, etc.
On conseille de préchauffer le four.



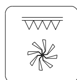
Cuisson ventilée

Ce type de cuisson permet la diffusion de la chaleur de manière régulière et homogène dans toutes les parties du four.
Il est possible de cuire deux types de palts (ex. viandes et poissons), en respectant les temps de cuisson relatifs.



Décongelation

La lumière du four et le voyant vert s'allument comme pour toutes les autres fonctions du four. Le en fonction.
La ventilateur se met alors en marche, sans propager de chaleur tant que le thermostat n'est pas porte du four doit être fermée. Cette fonction permet de décongeler des plats en utilisant environ 1/3 du temps normalement employé.



Grill et ventilation

Régler le thermostat sur la température désirée comprise entre 50°C et 250°C.
L'action du ventilateur, associée à l'action du gril permet une cuisson rapide et en profondeur des plats particuliers.
On conseille de réchauffer le four pendant quelques minutes avant d'introduire les aliments.



Fonction d'autonettoyage du four

Tourner le bouton rotatif de sélection sur cette fonction, ce réglage est possible uniquement à travers la minuterie, le cycle d'autonettoyage dure 1,5 heure.Avant d'utiliser cette fonction pyrolitique, il faut enlever tous les accessoires du four. Pendant la fonction pyrolitique, la lampe du four est éteinte.

Utilisation du gril

Avec le gril, on peut cuire toutes les viandes, les poissons et les légumes.

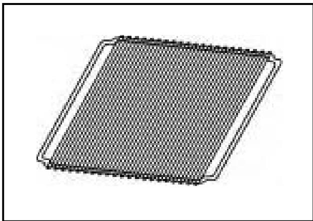
Les viandes rouges, coupées en petits morceaux e et les poissons plats ou coupés en tranches, doivent être grillés très rapidement et le plus près possible du gril. Les viandes blanches, les poissons normaux et les légumes doivent être maintenus plus loin du gril, la cuisson sera, dans ce cas, un peu plus longue. Sortir la viande du congélateur quelques heures avant de la griller. On conseille de poser la viande sur des feuilles de papier absorbant : elle sera plus savoureuse et elle ne risquera pas de rester congelée à l’intérieur. Préparer et épicer la viande avec du poivre et des épices avant de la passer au gril, mais ajouter le sel seulement quand elle sera cuite, car autrement elle sera moins juteuse. Donner un coup de pinceau avec un peu d’huile sur tous les aliments à cuire. Le mieux, c’est d’utiliser un pinceau large et plat. Ne jamais piquer les aliments pendant la cuisson, même pas pour les retourner, leur jus coulerait et la grillade deviendrait sèche.

IMPORTANT: Avant de commencer toute cuisson, le gril doit être brûlant.

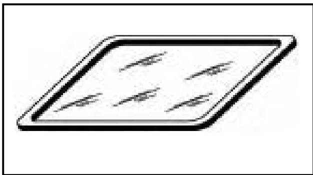
Comment utiliser le tournebroche

Il est possible ’d utiliser le tournebroche qui fonctionne avec le grill. Après avoir embroché sur la longueur les aliments, le bloquer avec les deux petites fourchettes.
Ensuite procéder de la manière suivante
Introduire la pointe de la broche dans le trou de l arbre du moteur pla’cé sur l arrière du four.
Placer le support pour la broche. Dévisser la poignée de la broche.
Placer le plateau de récupération des graisses au niveau le plus bas.
Placer le bouton de commande sur la position du tournebroche.
A la fin de la cuisson, visser la poignée sur le broche et rétirer le tout du four.

Accessoires du four



Grille porte - aliments
On l'utilise comme support des moules pour pâtisserie, pour des plats divers, pour des plateaux pour pâtisseries et viandes grillées.



Lèchefrite
On l'utilise normalement pour récolter les jus des grillades (il faut l'enlever du four si on ne l'utilise pas).

Tableau des températures et temps de cuisson

Tableau indicatif, basé sur le goût, l'expérience de ceux qui utilisent le four, mais surtout sur la qualité des aliments.

PROGRAMMATIONS PERSONNELLES

TYPES D'ALIMENTS	TEMP. °C	TEMPS DE CUISSON MIN.	TEMP. °C	TEMPS DE CUISSON MIN.
• **PAIN ET BISCUITS**				
Pizza	220	20/30		
Pain carré ou en moule	190/200	45/60		
Sandwiches	150/160	20/25		
Pain blanc	175/210	25/40		
Biscuits (2° ou 3° guide four)	125/140	20/30		
• **GATEAU ET PATISSERIE DIVERSES**				
Galette	160	40/45		
Gâteau mille-feuilles	190	25/35		
Gâteau au chocolat	175	25/35		
Tarte au fruit	120/140	50/70		
Petits gâteaux	190/200	12/18		
Vol-au-vent	175	20		
Petits gâteaux mille-feuilles	180	20		
Brioche en pâte brisée	180	20		
Pain de Gênes	125	20/25		
Soufflés	180/200	20		
Meringues	120/125	25/35		

PROGRAMMATIONS PERSONNELLES

TYPES D'ALIMENTS	TEMP. °C	TEMPS DE CUISSON MIN.	TEMP. °C	TEMPS DE CUISSON MIN.
• **VIANDES**				
Viande de veau en daube (1/1,5 kg.)	150/160	180/210		
Veau rôti (1/1,5 kg.)	150/160	120/150		
Hachis de viande (1/1,5 kg.)	180/190	90/120		
Agneau (cuisseau ou épaule)	150/160	60/90		
Chevreau (cuisseau ou épaule)	150/160	45/60		
Porc (échine ou jambon)	175	45/60		
• **GIBIER**				
Lièvre rôti	150/160	60/90		
Jeune faisant rôti	150/160	60/90		
Perdrix	150/160	45/60		
Chamois, daim, cerf rôti	150/160	90/120		
• **VOLAILLE**				
Poulet ou chapon	170	90/120		
Pigeon rôti	150/160	80/100		
Dinde	150	90/120		
Oie	160	150/180		
Canard	175	180/200		
• **POISSONS**				
Poissons en général	200	15/20		
• **DIVERS**				
Goulasch (ragoût 1/1,5 kg.)	180/190	60/75		

Position correcte de la grille porte-aliments (par rapport au gril)

Bifteck fin saignant position le plus haut possible

Viande épaisse saignante position moyenne.

Viande épaisse bien cuite position inférieure.

Nettoyage et maintenance du four

Important

Avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage, éteindre le four, débrancher la fiche de la prise de courant et ôter la tension au moyen de l'interrupteur général du branchement électrique.

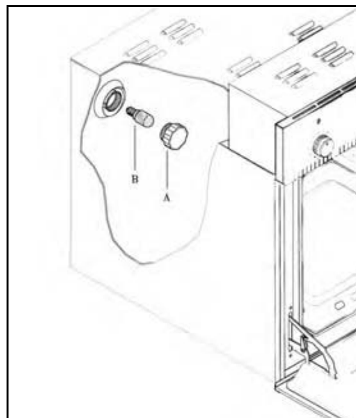
Nettoyage et maintenance

Les parties en acier inox et émaillées resteront toujours impeccables, si elles seront nettoyées soigneusement avec de l'eau ou en utilisant des produits spécifiques et séchées avec soin. Éviter d'utiliser des produits qui contiennent du chlore ou deux solutions diluées, soude caustique, détergents abrasifs, acide muriatique, vinaigre, eau de javel ou d'autres produits qui peuvent griffer ou polir. Les taches de natures diverses qui peuvent apparaître sur le fond du four (jus, sucres, albumines et graisses) proviennent toujours d'éclaboussures ou de débordements des aliments. Les éclaboussures sont provoquées par la cuisson des viandes rôties et sont dues à une température trop élevée, tandis que les débordements sont dus à l'utilisation de récipients trop petits ou à une mauvaise évaluation de l'augmentation du volume de l'aliment pendant la cuisson. Ces deux inconvénients peuvent être évités grâce à l'usage de récipients aux bords élevés ou en utilisant la lèchefrite en dotation avec le four. En ce qui concerne le nettoyage de la partie inférieure du four, on conseille de nettoyer les éventuelles taches quand le four est tiède, au plus on attend pour effectuer le nettoyage, au plus il sera difficile d'enlever les taches.

Nettoyage de la porte du four

Nettoyer la porte du four à l'intérieur et à l'extérieur, quand le four est froid, en utilisant de l'eau chaude et un chiffon doux. Pour les parties émaillées et la partie intérieure du four, utiliser de l'eau chaude et des détergents non abrasifs.
NOTE: Avant l'usage, enlever la pellicule de protection spéciale qui recouvre les éléments et les parties en acier inoxydable.

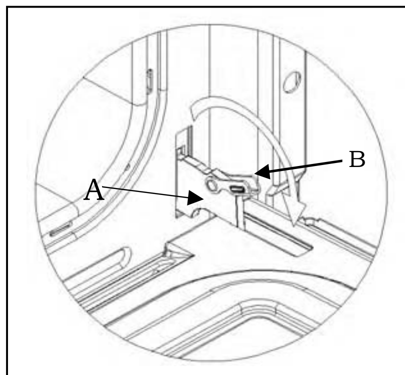
Substitution de la lampe du four



Si la lampe du four doit être remplacée, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Enlever le couvercle de protection en verre (A), après avoir remplacé la lampe, réinstaller le couvercle de protection. La lampe doit résister à une température jusqu'à 300°C et respecter les caractéristiques suivantes.

Puissance: 25 W Tension: 220/240 V~ 50 Hz
Branchement: mignon (E14)

Démontage de la porte du four



Pour faciliter le nettoyage du four, la porte peut être démontée. Les fours disposent de deux charnières interchangeables:
charnières avec articulations mobiles .
Les charnières A sont munies de deux articulations mobiles B.
Si la charnière B est soulevée, celle-ci se libère de son logement. On peut alors soulever la porte vers le haut et l'extraire en la faisant glisser vers l'extérieur, pour effectuer cette opération, saisir la porte latéralement à proximité des charnières.
Pour réinstaller la porte, d'abord insérer les charnières dans leur logement. Ensuite, avant de fermer la porte, **ne pas oublier de baisser les deux articulations mobiles B** utilisées pour accrocher les charnières.

Instructions pour l’installateur

Important

L’installation doit être effectuée par du personnel qualifié et autorisé conformément aux normes en vigueur.
L’installation doit être effectuée uniquement par des personnes spécialisées et autorisées.

Caractéristiques du meuble

Les parties du meuble dans lequel le four est installé (matériel en plastique, en bois ou contre-plaqué) doivent être recouvertes avec une pellicule adhésive adéquate qui résiste à la chaleur (max. 150°C); les matériaux et les pellicules inadéquats peuvent causer des déformations ou se décoller.

Le meuble doit permettre le passage aisé des branchements électriques. De toute façon, le meuble doit être suffisamment solide pour supporter le poids de l’appareil.

Il faut monter le four de façon sûre dans l’ouverture prévue pour son installation. Le four peut être encastré dans un meuble en colonne et sous le plan d’un meuble modulaire, si on garantit une ventilation adéquate. Au cas où le four serait installé dans un meuble en colonne, il faut prévoir des conduites de ventilation postérieures d’un diamètre de 55 mm. Sur toute la largeur du meuble, dans le but de protéger, au fil du temps, l’appareil et le meuble même, et également pour améliorer son rendement. Pour faciliter le branchement de l’appareil au réseau électrique, on conseille de ne pas fermer la partie postérieure du meuble; car cela facilite la ventilation.

Branchement électrique

Important

- Tous les travaux de maintenance et de réglage de l'appareil doivent être effectués quand l'alimentation électrique est débranchée.

- Le branchement de l'appareil doit être effectué conformément aux normes en vigueur.

- Le branchement doit être effectué uniquement par un électricien spécialisé et autorisé.

- L'appareil fonctionne avec du courant alternatif à 220/240V~ monophasé 50 Hz.

- **LE BRANCHEMENT A LA TERRE EST OBLIGATOIRE**. Si le branchement au réseau s'effectue directement, il faut interposer un interrupteur omnipolaire dimensionné selon la charge de l'appareil avec l'ouverture entre les contacts d'au moins 3 mm. Et conformément aux normes en vigueur.

- Le câble de terre ne doit absolument pas être interrompu avant l'interrupteur.

TOUS LES TRAVAUX DE MAINTENANCE ET DE REGLAGE DE L'APPAREIL DOIVENT ETRE EFFECTUES EN ABSENCE DE COURANT.

- L'appareil est fourni avec câble d'alimentation électrique sans prise; il faut brancher une prise dimensionnée à la charge de l'appareil, en tenant compte du fait que le câble Jaune-Vert doit être branché avec le branchement à la terre de la prise. La prise de branchement doit être dimensionnée à la charge de l'appareil.

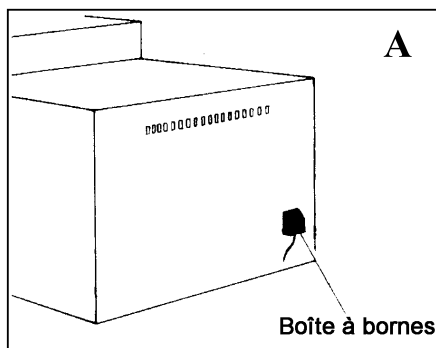
- Après le branchement, essayer les éléments chauffants, les faire fonctionner pendant 5 minutes environ pour enlever l'humidité ambiante absorbée

- La Maison constructrice décline toute responsabilité civile et pénale si le branchement n'est pas effectué conformément aux normes en vigueur.

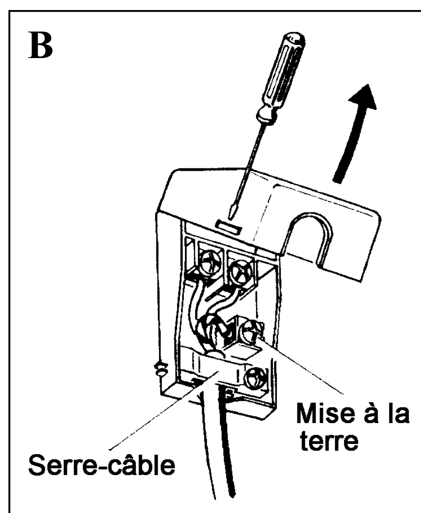
Substitution du câble d’alimentation

La substitution du câble d’alimentation s’effectue de la façon suivante:

- Débrancher le courant électrique.
- Ouvrir le couvercle de la boîte à borne (fig. A)
- Brancher le câble d’alimentation comme indiqué sur la figure, en tenant compte du fait que le conducteur jaune-vert est celui de la terre.
- Le câble doit toujours être fixé par le serre-câble (fig. B) qui se trouve sur la boîte à borne, de sorte qu’il ne puisse pas tourner ou même se détacher; il ne doit entrer en contact avec une température supérieure à 75°C en aucun point.
- La fiche de branchement doit être conforme aux normes et dimensionnée selon la charge de l’appareil.



ATTENTION : Le câble d’alimentation doit être conforme aux normes en vigueur et posséder les caractéristiques suivantes : câble de trois fils avec une section minimum de 1,5 mm^2.



LA MAISON CONSTRUCTRICE DECLINE TOUTE RESPONSABILITE CIVILE ET PENALE SI LE BRANCHEMENT N’EST PAS EFFECTUE CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEURS

Cet appareil respecte les normes en vigueur CEE: 87/308; 73/23; 93/68 y 89/336.

Données techniques

DONNEES	
Tension	220-240V~ 50 Hz
Puissance totale	3,1 kW
Puissance des résistances:	
voûte + grill	0,9 + 1,6 kW
sole	1,3 kW
circulaire	2,3 kW

Dimensions utiles intérieures:

Hauteur : 591 mm

Largeur: 597 mm

Profondeur: 547 mm

Capacité: 59 litres.

Inhaltsverzeichnis

Mit den EU-Vorschriften konformes Gerät

Gebrauch des Backofens

Hinweise für einen korrekten Gebrauch

Den Backofen ca. 40 Minuten auf Höchsttemperatur betreiben, wenn man ihn zum ersten Mal benutzt. Nach Ablauf dieser Zeit kann der Backofen normal benutzt werden.
Für ein korrektes Kochen sollte das Kochgut nie in den noch kalten Backofen gegeben werden; der Backofen muss vorher auf die gewünschte Temperatur gebracht werden.
Die Fettpfanne nie zum Braten von Speisen verwenden. Sie dient gewöhnlich zum Sammeln von Grillsauce und Grillfett. Etwas Wasser in die Fettpfanne geben, um schlechten Geruch und Rauch zu vermeiden.
Die Fettpfanne nie auf den Backofenboden legen, da das Emaille beschädigt würde.
Die Ofenwände, vor allem den Boden, nicht mit Alufolie verkleiden.
Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte an technisches Fachpersonal der nahesten Kundendienststelle. Verlangen Sie immer Originalersatzteile.

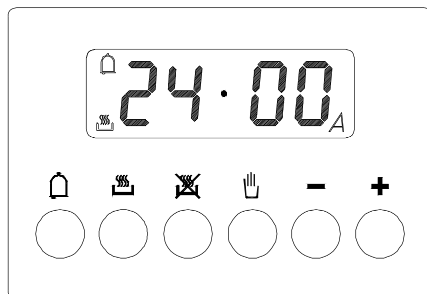
Damit der Schmutz leichter entfernt werden kann, den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen. Die selbstreinigenden Wände mit Wasser und Seife reinigen (siehe Anweisungen für die Reinigung).

WICHTIG: KINDER WÄHREND DES BETRIEBS DES BACKOFENS FERN HALTEN

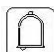
Elektronische Schaltuhr mit Temperaturanzeige

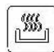
Die Schaltuhr hat folgende Funktionen:

- Uhr mit 24-Stunden-Leuchtdisplay
- Zeitmesser (maximal 23 Stunden und 59 Minuten)
- Programmierung von Anfang und Ende des Brat-/Backvorgangs
- halbautomatische Programmierung (nur Anfang oder nur Ende des Brat-/Backvorgangs).
-Anzeige der gewünschten Temperatur



Beschreibung der Knöpfe

 " TIMER " MIT AKUSTISCHEM SIGNAL

 " BRAT-/BACKZEIT (DAUER) "

 " BRAT-/BACKZEIT (ENDE) "

 " MANUELLER BETRIEB "

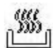
 " ZAHLEN AUF DEM DISPLAY STEIGEND "

 "ZAHLEN AUF DEM DISPLAY ABNEHMEND"

Bedeutung der beleuchteten Zeichen

« A » - (blinkend) - Schaltuhr in automatischer Position, aber nicht programmiert.

« A » - (ständige Beleuchtung) - Schaltuhr in automatischer Position, programmiert.

 Laufende, manueller Brat-/Backvorgang.

 + A Programmierter Zeitmesser.

 +  Wenn dieses Zeichen gemeinsam mit «AUTO» blinkt, liegt ein Programmierungsfehler vor.

Wenn nur die Ziffern der Uhr und keines der Zeichen leuchten, bedeutet dies manuelle Bedienung.

ANMERKUNG: nach der Auswahl der Funktion verläuft vor der Bestätigung eine gewisse Zeit (ca. 3-4 Sekunden), in der die Daten geändert werden können.

Digitaluhr

Zeigt die Stunden (0 - 24) und Minuten an. Gleich nach Anschluß des Backofens (auch nach einer Stromunterbrechung) erscheinen auf der Bedienungblende DREI blinkende Ziffern.
Um die genaue Uhrzeit einzugeben, muß man gleichzeitig auf die Zeichen + drücken und GLEICHZEITIG auf einen der Schalter (+) oder (-), bis man die genaue Uhrzeit eingestellt hat.
Einige Sekunden, nachdem man auf (+) oder (-) gedrückt hat, beginnen die Zahlen auf dem Display schnell durchzulaufen.

Manueller Betrieb (Ohne Schaltuhr)

Um den Backofen ganz ohne Hilfe der Schaltuhr zu benützen, muß man die blinkende Anzeige "AUTO" löschen, indem man auf den Schalter drückt.
Wenn "AUTO" (nicht blinkend) anzeigt, daß der Backofen schon programmiert ist, muß man das Programm durch Drücken des Schalters löschen und das Display wieder auf Null einstellen.

Automatischer Brat-/Backvorgang (Anfang und Ende)

1) Die Dauer des Brat-/Backvorgangs mit dem entsprechenden Schalter programmieren.

2) Das Ende des Brat-/Backvorgangs mit dem entsprechenden Schalter programmieren.

3) An Thermostat und Wahlschalter die gewünschte Temperatur und Funktion einstellen.

Nach diesen Schritten erscheint auf dem Display die Leuchtanzeige "AUTO", was bedeutet, daß der Backofen programmiert worden ist.

Praktisches Beispiel:
Die Backzeit soll 45 Minuten dauern und um 14.00 Uhr enden.

- Man drückt auf und stellt auf dem Display 0.45 ein.
- Man drückt auf und stellt auf dem Disp1ay 14.00 ein.

Danach sind auf dem Disp1ay wieder die tatsächliche Uhrzeit und die Anzeige "AUTO" zu sehen, was bedeutet, daß die Programmierung verstanden und gespeichert worden ist.

Um 13.15 (14.00 Uhr minus 45 Minuten) schaltet sich der Backofen automatisch ein und während des Backvorgangs sind die Zeichen und "AUTO" zu sehen.

Um 14.00 Uhr schaltet sich der Ofen automatisch aus und zeigt dies durch ein akustisches Signal an, das man durch Bedienung der Taste ausschalten kann.

Halbautomatisches Braten oder Backen

A. Programmierung der Brat-/Backzeit

B. Programmierung des Brat-/Backendes

A) Die gewünschte Brat-/Backzeit mit dem Schalter einstellen.
Der Backofen schaltet sich sofort ein, während auf dem Display die Zeichen "AUTO" und erscheinen.
Nach Ablauf der programmierten Zeit schaltet sich der Backofen aus und beginnt das akustische Signal, das man wie oben erklärt unterbrechen kann.

B) Das gewünschte Brat-/Backende mit Schalter einstellen.
Der Backofen schaltet sich sofort ein, während auf dem Display die Zeichen "AUTO" und erscheinen.
Bei Erreichen der eingestellten Uhrzeit schaltet sich der Backofen aus und beginnt das akustische Signal, das man wie oben erklärt unterbrechen kann.

Man kann jederzeit am Display überprüfen, in welcher Phase der programmierte Brat- oder Backvorgang ist oder die Programmierung mit Hilfe der Taste löschen und das Display auf Null einstellen. Wenn man dann auf Taste drückt, bereitet man den Backofen auf manuelle Bedienung vor.

Elektronisches Signal

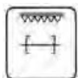
Der Zeitmesser kann auf eine Maximaldauer von 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden und gibt nach Ablauf der entsprechenden Zeit ein akustisches Signal ab.
Um den Timer einzustellen, bedient man Schalter und gleichzeitig die Tasten (+) oder (-), bis auf dem Display die gewünschte Zeit erscheint. Nachdem man den Timer so eingestellt hat, erscheinen auf dem Display die Uhrzeit und das Zeichen .
Der Countdown beginnt ab sofort und kann jederzeit mit Hilfe des Schalters kontrolliert werden - die noch fehlende Minutenzahl erscheint auf dem Display.
Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Zeichen aus und beginnt gleichzeitig das akustische Signal, das nur durch Bedienen des Schalters unterbrochen werden kann.

ACHTUNG! Bei Unterbrechung der Stromzufuhr werden alle Funktionen, auch die Uhrzeit, gelöscht. Sobald die Stromzufuhr wiederhergestellt ist, erscheinen auf dem Display drei blinkende Nullen und man kann das Gerät wieder neu programmieren.

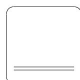
OFENFUNKTIONEN



Ofenbeleuchtung



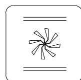
Grill und spieß
Mit dem Thermostat bei geschlossener Ofentür die gewünschte Temperatur wählen. Der Spieß schaltet sich automatisch ein.



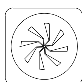
Unterhitze
Die gewünschte Temperatur bei geschlossener Ofentür einstellen; besonders zum Aufwärmen von Gerichten geeignet.



Traditionelles garen
Die gewünschte Temperatur wählen; die gelbe Kontrollleuchte schaltet sich bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur ein.
Bevor man Nahrungsmittel in den Backofen stellt, ist es angezeigt ihn vorzuheizen.



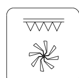
Umluftober- / Unterhitze
Mit dem Thermostat bei geschlossener Ofentür die gewünschte Temperatur wählen.
Diese Funktion stellt einen Ergänzung der klassischen Beheizungsart durch Umluft dar und eignet sich besonders zum Backen von Pizza, Brot, Lasagne usw.



Garen mit Ventilation
Diese Garart ermöglicht eine geregelte und gleichmäßige Wärmeverteilung im ganzen Backofen.
Es können zwei verschiedene Gerichte (z.B. Fleisch und Fisch), mit Berücksichtigung der Garzeiten zubereitet werden.



Auftauen
Die Backofenbeleuchtung und die grüne Kontrolleuchte schalten sich wie bei allen anderen Funktionen ein.
Nür das Gebläse setzt sich in betrieb, da der Thermostat nicht in Betrieb ist, wird keine Wärme erzeugt.
Die Backofentür muss geschlossen ein. Mit dieser Funktion werden Lebensmittel mit nür einem 1/3 des normalerweise üblichen Zeitaufwandes aufgetaut.



Umluftgrill
Mit dem Thermostat bei geschlossener Ofentür die gewünschte Temperatur wählen. Der Spießschaltet sich automatisch ein.



Selbstreinigerfunktion des Backofens
Den Drehknopf auf diese Funktion stellen; die Einstellung ist nur mit dem Timer möglich; die Selbstreinigung dauert ca. 1,5 Stunden.Vor Gebrauch dieser pyrolytischen Funktion müssen alle Zubehörteile aus dem Backofen genommen werden. Während der pyrolytischen Funktion ist die Ofenbeleuchtung ausgeschaltet.

Gebrauch des Grills

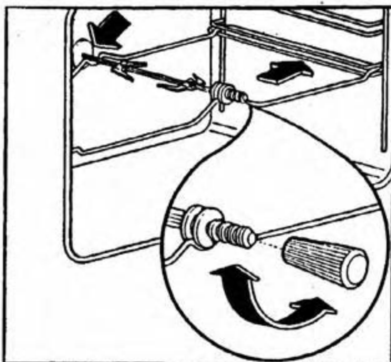
Mit dem Grill kann man sämtliche Fleischsorten, Fisch und Gemüse kochen.

In dünne Scheiben geschnittenes, rotes fleisch oder flacher Fisch oder Fisch in Scheiben müssen sehr schnell und so nah wie möglich am Grill gegrillt werden. Weißes Fleisch, normaler Fisch und Gemüse müssen weiter entfernt vom Grill sein und das Kochen wird in diesem Fall etwas länger sein. Das Fleisch ein paar Stunden vor dem Grillen aus dem Gefrierschrank nehmen. Es wird empfohlen, das Fleisch auf absorbierendes Küchenpapier zu legen: es wird schmackhafter sein und innen nicht gefroren bleiben. Das Fleisch vor dem Grillen pfeffern und würzen, aber erst salzen, wenn es gekocht ist, andernfalls wird es trockener. Alle Speisen mit wenig Öl einpinseln, am besten mit einem breiten, flachen Pinsel. Die Speisen nie während des Kochens einstechen, auch nicht, wenn man sie umdreht; ihr Saft wird abtropfen und das Gegrillte wird trocken.

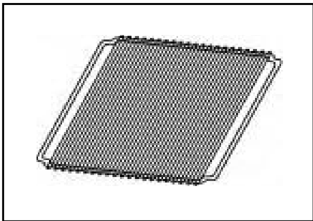
WICHTIG: vor Kochbeginn muss der Grill ganz heiß sein.

Drehspießnützung

Im Elektrobackofen befindet sich ein mit dem Grill kombinierter Drehspieß.
Nachdem man die jeweilige Speise der Länge nach aufgespießt hat, setzt man sie beidseitig mit den Gabeln fest. Dann geht man folgendermaßen vor:
Die Spitze des Spießes in die Motorwelle an der Ofenrückwand stecken.
Den Spieß an der Einbuchtung auf die Halterung legen. Den Griff abschrauben.
Die Fettpfanne in die nächstuntere Schiene einschieben. Mit Wahlschalter auf Drehspießposition anstellen. Nach Ende des Grillvorgangs wieder den Griff anschrauben und den Spieß aus dem Ofen ziehen.

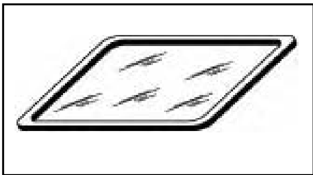


Zubehörteile des Backofens



Kochgutrost

Wird als Halterung von Backformen, verschiedenen Tellern, Pfannen und für gegrilltes Fleisch verwendet.



Fettpfanne

Wird gewöhnlich benutzt, um Grillsauce zu sammeln (aus dem Ofen nehmen, falls nicht benutzt).

Tabelle mit den Kochtemperaturen und Kochzeiten

Richtungsweisende Tabelle, auf dem Geschmack und der Erfahrung des Ofenbenutzers, aber vor allem auf der Qualität des Kochguts beruhend.

INDIVIDUELLE EINSTELLUNGEN

SPEISEN	TEMP. °C	MINDESTZEITEN	TEMP. °C	MINDESTZEITEN
• **BROT UND GEBÄCK**				
Pizza	220	20/30		
Toastbrot oder in Form	190/200	45/60		
Brötchen und Sandwiches	150/160	20/25		
Weißbrot	175/210	25/40		
Kekse (2. und 3. Ofenführung)	125/140	20/30		
• **TORTEN UND VERSCHIEDENES FEINGEBÄCK**				
Fladen	160	40/45		
Blätterteigtorte	190	25/35		
Schokotorte	175	25/35		
Obstkuchen	120/140	50/70		
Kleines Feingebäck	190/200	12/18		
Vol-au-vent	175	20		
Kleines Blätterteiggebäck	180	20		
Hörnchen	180	20		
Biskuit	125	20/25		
Souffles	180/200	20		
Meringen	120/125	25/35		

INDIVIDUELLE EINSTELLUNGEN

SPEISEN	TEMP. °C	MINDESTZEITEN	TEMP. °C	MINDESTZEITEN
• **SCHLACHTFLEISCH**				
Geschmortes Kalbsfleisch (1/1,5 kg)	150/160	180/210		
Kalbsbraten (1/1,5 kg)	150/160	120/150		
Hackbraten (1/1,5 kg)	180/190	90/120		
Lamm (Schenkel oder Schulter)	150/160	60/90		
Ziegenlamm (Schenkel oder	150/160	45/60		
Schwein (Lende oder Schinken)	175	45/60		
• **WILD**				
Hasenbraten	150/160	60/90		
Gebratener, junger Fasan	150/160	60/90		
Rebhuhn	150/160	45/60		
Gemüse, Reh, Hirsch gebraten	150/160	90/120		
• **GEFLÜGEL**				
Huhn oder Masthahn	170	90/120		
Gebratene Tauben	150/160	80/100		
Truthahn	150	90/120		
Gans	160	150/180		
Ente	175	180/200		
• **FISCH**				
Fisch allgemein	200	15/20		
• **SONSTIGES**				
Gulasch (1/1,5 kg)	180/190	60/75		

Korrekte Stellung des Kochgutrostes (im Verhältnis zum Grill)

Dünne Roastbeefscheiben, halb durch – so hoch wie möglich

Dicke Fleischscheiben, halb durch – in der Mitte.

Dicke Fleischscheiben, ganz durch - unten.

Reinigung und Instandhaltung des Backofens

Wichtig

Vor Reinigungsarbeiten immer den Backofen ausschalten, den Stecker aus der Stromsteckdose ziehen und die Spannung mit dem Hauptschalter der elektrischen Verbindung abschalten.

Reinigung und Instandhaltung

Edelstahlteile und emaillierte Teile werden immer neu bleiben, wenn man sie mit Wasser und Spezialprodukten reinigt und sorgfältig trocknet. Keine Produkte verwenden, die Chlor enthalten, nicht zwei verdünnte Lösungen verwenden, kein Natron, keine abschleifenden Reiniger, keine Chlorwasserstoffsäure, keinen Essig, kein Bleichmittel oder sonstige Produkte, die kratzen oder abschleifen können. Verschiedenartige Flecken auf dem Ofenboden (Saucen, Zucker, Eiweiß und Fett) werden immer durch Spritzer oder durch ein Überlaufen der Speisen verursacht. Spritzer erfolgen beim Rösten von Fleisch aufgrund einer zu hohen Temperatur, wogegen ein Überlaufen durch zu kleine Gefäße oder eine falsche Einschätzung der Vergrößerung des Volumens beim Kochen verursacht wird. Diesem kann man durch die Benutzung von Kochgeschirr mit hohem Rand oder durch die Benutzung der mit dem Ofen gelieferten Fettpfanne vorbeugen. Was die Reinigung des unteren Ofenteils betrifft, empfehlen wir, eventuelle Flecken bei lauwarmem Ofen zu beseitigen. Je länger man mit der Reinigung wartet, desto schwieriger können die Flecken entfernt werden.

Reinigung der Ofentür

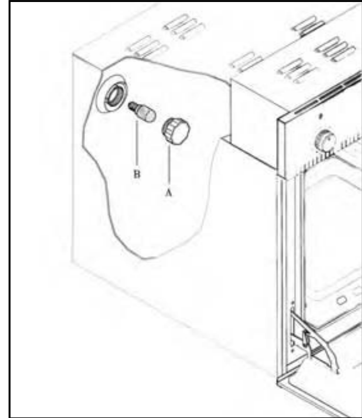
Die Ofentür innen und außen bei kaltem Ofen mit Warmwasser und einem weichen Tuch reinigen. Für die emaillierten Teile und das Ofeninnere Warmwasser und nicht schleifende Reinigungsmittel verwenden.

ANMERKUNG: Vor Gebrauch die spezielle Schutzfolie an den Edelstahlteilen entfernen.

Auswechseln der Lampe

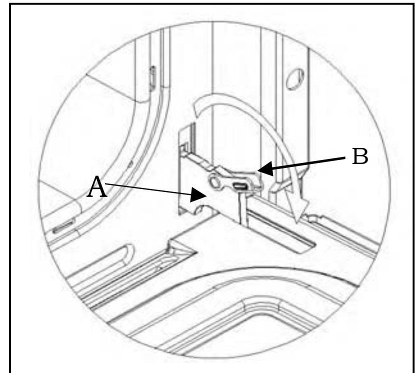
Wenn man die Lampe des Ofens auswechseln muss, so muss das Gerät von der Stromversorgung abgetrennt werden. Den Schutzdeckel aus Glas (A) abnehmen und nach dem Auswechseln der Lampe wieder einbauen. Die Lampe muss einer Temperatur bis 300° widerstehen und folgende Merkmale haben.

Leistung: 25 W Spannung: 220/240 V~ 50 Hz Anschluss: Mignon (E14)



Demontage der Ofentür

Um die Reinigung des Backofens zu vereinfachen, kann seine Tür demontiert werden. Der Ofen verfügt über zwei austauschbare Scharniere: **Scharnier mit beweglichen Hebeln**. Die Scharniere A sind mit zwei beweglichen Hebeln B ausgestattet. Das Scharnier geht aus seinem Sitz, wenn der Hebel B gehoben wird. Die Tür kann dann gehoben und durch Gleiten nach außen herausgenommen werden. Die Tür dazu an den Seiten in der Nähe der Scharniere anfassen. Vor dem erneuten Schließen der Tür **müssen die beiden beweglichen Hebel B** zum Einspannen der Scharniere gesenkt werden.



Anweisungen für den Installateur

Wichtig

Die Installation muss von autorisiertem Fachpersonal nach den gültigen Vorschriften ausgeführt werden.

Die Installation darf nur von autorisiertem Fachpersonal ausgeführt werden.

Merkmale des Möbels

Die Komponenten des Möbels, in das der Backofen eingebaut wird (Materialien aus Kunststoff und mit Holzfurnier) müssen mit Klebefolie plattiert sein, die einer Wärme von max. 150°C widersteht; ungeeignete Materialien und Klebefolien können Verformungen oder ein Ablösen verursachen.

Das Möbel muss eine gute Durchführung der elektrischen Verbindungen ermöglichen. Weiter muss es für das Gewicht des Geräts geeignet sein.
In ein Holzmöbel muss der Backofen auf sichere Weise in die vorgesehene Nische montiert werden. Der Backofen kann in eine Möbelsäule und unter die Fläche eines Anbaumöbels eingebaut werden, falls dieses eine geeignete Belüftung gewährleistet. Wird der Backofen in eine Möbelsäule montiert, so sind rückwärtige Belüftungsleitungen mit 55 mm Durchmesser in der gesamten Möbelbreite erforderlich, damit Gerät und Möbel im Laufe der Zeit geschützt bleiben und das Gerät seine optimale Leistung beibehält. Um den Anschluss des Geräts an das Stromnetz zu erleichtern, wird empfohlen, die Hinterseite nicht zu montieren, was auch zu einer besseren Belüftung beitragen wird.

Elektrischer Anschluss

Wichtig

- Wartungs- und Einstellarbeiten am Gerät dürfen nur ohne Strom ausgeführt werden.

- Der Anschluss muss nach den gültigen Vorschriften ausgeführt werden.

- Der Anschluss darf nur von einem autorisierten Fachelektriker ausgeführt werden.

- Das Gerät funktioniert mit 220/240V~ Wechselstrom einphasig, 50 Hz.

- **DIE ERDUNG IST PFLICHT**. Wenn man den Anschluss direkt an das Netz ausführt, muss ein allpoliger Schalter, für die Last des Geräts bemessen und mit einer Öffnung der Kontakte von mindestens 3 mm, der den gültigen Vorschriften entspricht, zwischengeschaltet werden.

- Das Erdkabel darf keinesfalls vom Schalter unterbrochen sein.

WARTUNGS- UND EINSTELLARBEITEN AM GERÄT DÜRFEN NUR OHNE STROM AUSGEFÜHRT WERDEN..

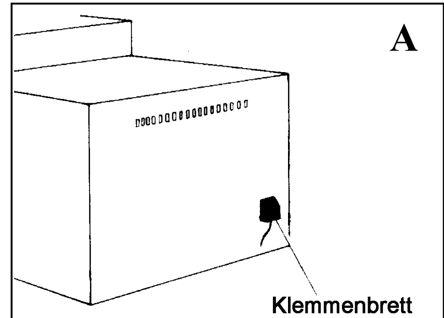
- Das Gerät wird mit Stromkabel ohne Stecker geliefert; ein für die Last des Geräts bemessener Stecker muss angeschlossen werden, wobei zu berücksichtigen ist, dass der gelb-grüne Leiter an die Erdung des Steckers anzuschließen ist. Der Stecker muss für die Last des Geräts bemessen sein.

- Nach dem Anschluss die Heizelemente testen. Diese ca. 5 Minuten in Betrieb lassen und die aufgenommene Feuchtigkeit entfernen.

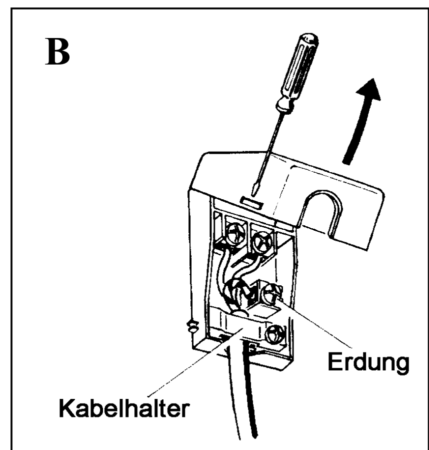
- Der Hersteller übernimmt keine zivil- und strafrechtliche Haftung, falls der Anschluss nicht nach den gültigen Vorschriften ausgeführt ist.

Auswechseln des Stromkabels

Das Stromkabel wird wie folgt ausgewechselt:



- Den Strom abschalten.
- Den Deckel des Klemmenbretts öffnen (Abb. A)
- Das Versorgungskabel wie auf der Abbildung gezeigt anschließen, dabei berücksichtigen, dass der gelb-grüne Leiter der Erdleiter ist.
- Das Kabel muss immer am Kabelhalter (Abb. B) befestigt werden, der sich auf dem Klemmenbrett befindet, damit es sich nicht drehen oder abtrennen kann; keinesfalls darf das Kabel mit Temperaturen über 75°C in Kontakt kommen.
- Der Verbindungsstecker muss den Normen entsprechen und für die Last des Geräts bemessen sein.



ACHTUNG: Das Stromkabel muss den gültigen Vorschriften entsprechen und folgende Merkmale haben: Kabel mit drei Leitern mit einem Mindestquerschnitt von 1,5 mm².

DER HERSTELLER LEHNT JEDE ZIVIL- UND STRAFRECHTLICHE HAFTUNG AB, FALLS DER ANSCHLUSS NICHT NACH DEN GÜLTIGEN VORSCHRIFTEN AUSGEFÜHRT WIRD.

Dieses Gerät entspricht den gültigen EU-Vorschriften 87/308; 73/23; 93/68 und 89/336.

Technische Daten

DATEN	
Spannung	220-240V~ 50Hz
Gesamtleistung	3,1 kW
Leistungen der Heizelemente	
Decke + grill	0,9 + 1,6 kW
Boden	1,3 kW
Umluft	2,3 kW

Nutzabmessungen innen:

Höhe : 591 mm

Breite: 597 mm

Tiefe: 547 mm

Volumen: 59 l.

Franke España, SAU
Polígono Can Magarola
C/ Molí de Can Bassa, nº 2-10
08100MOLLET DEL VALLES
Barcelona-España
Tel.:902 499 498
Fax: 935 700 294
www.franke.es
fss-comercialksd@franke.com



Cod. 12300114160